



35 Rue de la marine
Guilvinec

LE GARDE MANGER

LE FROMAGE

50g -----	4,50€
150g -----	12€
300g -----	22€

LA CHARCUTERIE bio

50g -----	4,50€
150g -----	12€
300g -----	22€

LES CONSERVES

Emietté de thon germon à l'algue wakamé -----	6€
Emietté de maquereau au kombu royal et marinade yuzu -----	6€
Tartare d'algues -----	6€
Sardines à l'huile d'olive vierge extra bio -----	6€
Sardines à l'huile d'olive vierge extra et citron -----	6€
Sardines au naturel servi avec du beurre cru -----	6€

LES GRIGNOTERIES

Chips de sarrasin -----	3,5€
Oeuf mimosa au katsuobushi -----	4€

À TARTINER

Tartinable du moment -----	5€
Assiette de beurres maison -----	5€



35 Rue de la marine
Guilvinec

TREMPÉS DANS L'HUILE

Frites maison -----	4€
Ailerons de poulet -----	5.5€
Sauce maison : ketchup, mayonnaise, tartare -----	1€

SORTIE DE L'EAU

Huitres à l'unité -----	2€
Accompagnement: beurre, citron, tabasco, pickles d'algues -	0.5€
Langoustines (selon arrivage)-----	• €
Accompagnement: mayonnaise -----	1€
Coquillages gratinées -----	9€

TOUT CRU

Ceviche -----	12€
Gravlax betterave -----	12€

BONNE CONSCIENCE

Salade verte -----	2€
Taboulé bigouden au sarrasin -----	6€
Salade du moment -----	8€

COMME CHEZ GRAND-MÈRE

Mijoté ou Gratiné du moment -----	15€
-----------------------------------	-----

1 POUR TOUS...TOUS POUR 1

Burger du moment -----	15€
Hot-Dog du moment -----	15€
Boulettes du moment -----	10€



35 Rue de la marine
Guilvinec

LES LICHOU SERIES

Tarte de saison -----	8€
Compote de saison -----	6€
Bol de chantilly -----	2€
Glaces (vanille, caramel au beurre salé, noisette végétale, nocciolata végétale, crème citron) -----	3€
Sorbets (fraise, framboise, cacao) -----	3€
Dessert de mamie -----	7€
Cake -----	4€
Gâteau -----	5€
Gauffres -----	5€
Accompagnement au choix: sucre glace, nocciolata, sirop d'érable, confiture abricot/fraise/myrtille	

Viande origine Bretagne, FRANCE

Allergènes présents dans nos plats : Gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, coco, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusque.

Eau plate micro-filtrée offerte pour toute commande.

Prix nets en euros TTC. Règlements par carte et en espèce acceptés.

entre nous

35 Rue de la marine
Guilvinec

Ouvert 7/7 en service continu
de 9h à 1h du matin

MERCI à nos incroyables fournisseurs:

Aux délices du marin, Guilvinec
Algolesko, Loctudy
Coïc, Plomelin
Château Guilhem, Malvies
Cozigou, Pluguffan
Enzo & Lily, Paris
Ferme de Kerautret, Tréméoc
Ferme de Kerguilavant, Pleuven
Fromagerie du Bout du Monde, Sten Marc, Guipavas
Grain de Sail, Morlaix
La Compagnie Bretonne, Penmarc'h
La Pampa, Treffiagat
Laurent Daniel, Guilvinec
Le jardin potager, Béatrice Le Douce, Loctudy
Les Grappes, Paris
Le Saint, Guipavas
Les Paniers enchamptés, Pont l'Abbé
Moules de Cornouaille, Loctudy
Makurazaki, Concarneau
OK Kombucha, Plonéour-Lanvern
Pêcheries du Cap, Loctudy
Paroles de Pain, Plonéour-Lanvern
Pâtes François, Blancafort
Pâtures oubliées, Saint-Jean-Trolimon
Place aux fromages, Plonéour-Lanvern
Place des épices, Drap
Prat Ar Coum, Carantec
Provinces Bio, Nantes
Pierre Le Goff, Quimper
Poder, Plouvorn
Ty Galettes, Concarneau
Ty Tropick, Plomeur
Ty Yann, Peumerit
Viviers de Penfoulic, La forêt-Fouesnant

... et de nouvelles découvertes à faire !



Trinquer, manger à l'air iodé !